

Weinkarte Berghaus Niederhorn

Weiss

Schweiz

				7.5dl	5dl	2,5dl	1dl
Assemblage Gastwerk Von uns zusammengestellt, passt zu allem	Pinot Blanc, Pinot Gris, Fendant, Chardonnay Barrique	Gastwerk & Bridy	VS	38.00	26.00	14.50	
Bouquete d'octobre Erfrischend, typisch Chasselas, zum Fondue	Chasselas	Candide Bridy	VS	36.00	24.00	13.00	5.50
Pinot Blanc Exotische Früchte, angenehme Säure	Pinot Blanc	Candide Bridy	VS	46.00			
Ermitage Fruchtig, vollmundig, zu Fisch und Vegi	Ermitage	Candide Bridy	VS	46.00			
La Savant 2009 Seltene Spezialität, charaktervoll, eine Entdeckung	Sauvignon Gris	Cave de Genève	GE	45.00			6.50
Fusion Villette 2008 Würzig, mineralisch, erfrischend	Chardonnay	Pierre Joly	VD	49.00 (7dl)			
Clos des Roches Grand Cru 2009 Erfrischend, sec, zu Vorspeisen & weissem Fleisch	Chasselas	Pierre Joly	VD	42.00 (7dl)			
Le Vilette Erfrischend, sec, Vorspeisen, weisses Fleisch	Chasselas	Pierre Joly	VD		24.00	13.00	

Frankreich

Les Javelles, Vin de Pays d'Oc 2008 Aromatisch, reich, Honig-Nuance	Viognier			39			
--	----------	--	--	----	--	--	--

Rot

Schweiz

				7.5dl	5dl	2,5dl	1dl
Le Chatelet Pinot Noir 2009 Klassisch, fruchtig, zu leichten Fleischgerichten	Pinot Noir	Pierre Joly	VD	43.00 (7dl)	30.00		6.50
Assemblage Gastwerk Von uns zusammengestellt, passt zu allem, würzig	Assemblage	Gastwerk & Bridy	VS	39.00	27.00	15.50	
Humagne Rouge 2009 Vif, aromatisch, zu würzigen Speisen	Humagne Rouge	Candide Bridy	VS	59.00			8.50
Diolinoir Beerig, würzig, Fleisch wie vegi-Gerichte	Blauburgunder, Robin Noir	Candide Bridy	VS	59.00			
Maienfelder Blauburgunder Ausgewogen mit feinen Beeren-Noten, zu Saucenfleisch	Pinot Noir	Herzog Heinrich	GR	48.00			

Italien

Rosso Veronese IGT 2006 Angenehm rund, gebratene Fleischgerichte	Cabernet Sauvignon, Molinara	Palazzo Maffei		39.00			6.50
Edizioni "Cinque Autoctoni" Opulent, samtig, Fleisch, Käse	Nebbiolo, San Giovese, Nero d'Avola, Barolo	Cantina Farnese		72.00			
Poco Moro Fruchtig, pfeffrig mit balsamische Noten, schön langer Abgang	Canonau di Sardegna	Carignano del Sulcis			40.00		
Syrah IGT Sicilia Mandra Rossa Kräftiger Körper, gehaltvoll, mineralig	Syrah	Cantine Settesoli		43.00			

Frankreich

Syrphaël 2008, Côtes du Rhône Spannende Assemblage von weissen und roten Trauben	Syrah, Viognier	Domaine du Jas	53.00				
Les Marcottes, Vin de Pay de Gascogne Weich, edles Holz, Zimt, zu würzigem Fleisch	Merlot, Tannat	Château Pellehaut	47.00				
Cedrus du Cèdre Schön strukturiert, Barrique, zu würzigem Fleisch	Malbec 2007	Cahors AC	48.00				

Rosé

				7.5dl	5dl	2,5dl	1dl
Rosé Oeil-de-Perdrix Der Klassiker, zum Niederhorn-Plättli	Pinot Noir	Château d'Auvernier	NE	48.00	28.00 (3.75dl)		5.50
Rosé Cinsault Pays d'Oc Chenet Fruchtig, süffig, zu Salaten	Cinsault	Frankreich			23.00	11.50	

Schaumwein

				7.5dl	5dl	3.75dl	1dl
Prosecco sélection Gastwerk Spritzig, trocken, zum Apero	Pinot Noire, Pinot Meunier, Chardonnay	Mauler Cie.	NE	45.00			6.50
Laurent Perrier brut Elegant, ausgeglichen, perlig	Laurent Perrier	S.Rohrbach	FR	72.00			11.00

Süsswein

Chateau d'Auvernier Eine Entdeckung, fruchtig süss	Pinot Gris	Thierry Grosjean	CH			56.00	8.00
---	------------	------------------	----	--	--	-------	------